Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV73J7740RS



Spis treści

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń, śmierci i/lub uszkodzenia mienia**.

⚠ PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **obrażeń i/lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Przydatne wskazówki, zalecenia lub informacje, które pomagają w obsłudze produktu.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Ważne środki bezpieczeństwa

⚠ **OSTRZEŻENIE**

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie (dotyczy wyłącznie modeli o stałym okablowaniu).

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. (Dotyczy wyłącznie modeli z przewodem zasilającym).

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tej kuchenki. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.
Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.
Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

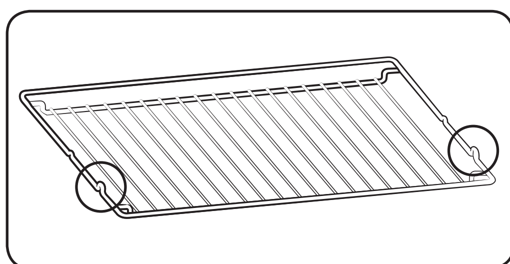


W czasie pracy urządzenia zewnętrzne powierzchnie mogą być gorące.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.



Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu, aby była stabilniejsza podczas pieczenia większych porcji.

⚠ **PRZESTROGA**

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary)



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.

Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.

Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.

Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.

Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika.

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

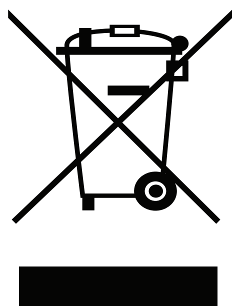
Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

- Po pewnym okresie nieaktywności w czasie pracy urządzenia zatrzymuje ono pracę i przechodzi w stan gotowości.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Montaż

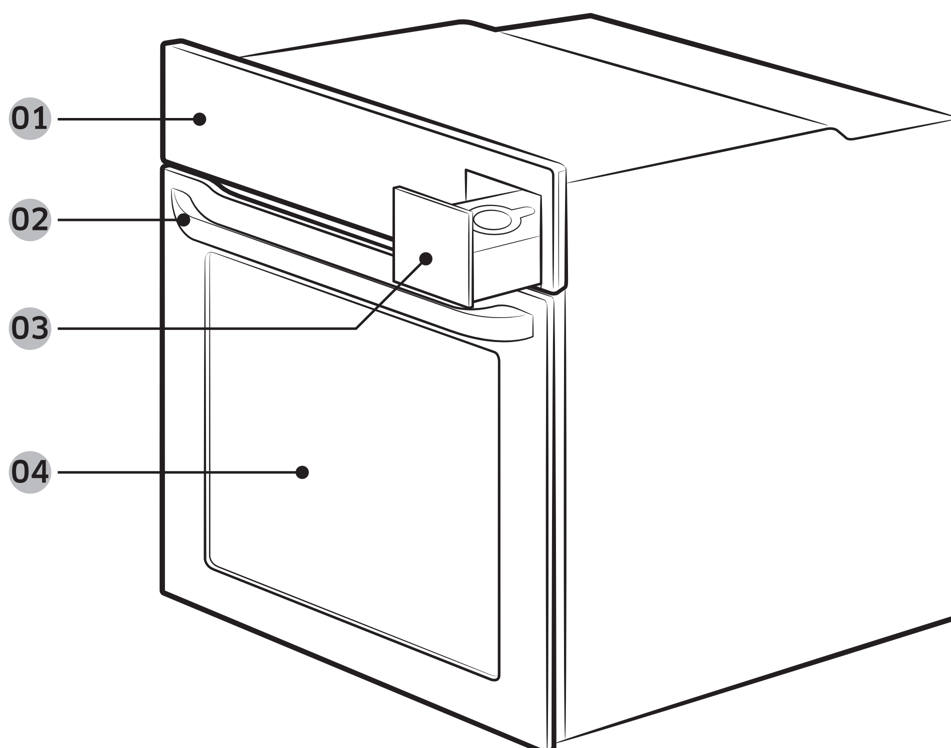
⚠ OSTRZEŻENIE

Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

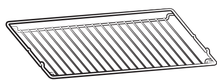
Przegląd informacji o piekarniku



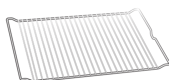
01 Panel sterowania **02** Uchwyt drzwiczek **03** Dozownik na wodę
04 Drzwiczki

Akcesoria

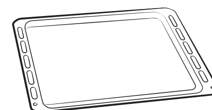
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



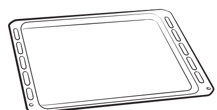
Druciana podstawka



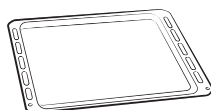
Wkładana taca druciana *



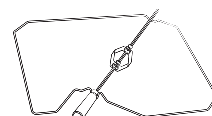
Blacha do pieczenia *



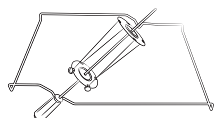
Blacha uniwersalna *



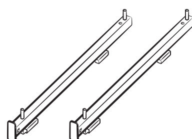
Głęboka blacha *



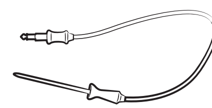
Rożen *



Rożen i przyrząd do szaszłyków *



Prowadnica teleskopowa *



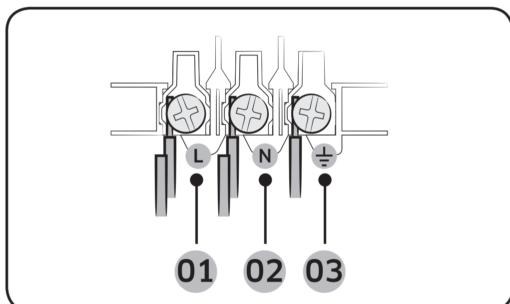
Termosonda *

UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Montaż

Zasilanie



01 BRĄZOWY lub CZARNY
02 NIEBIESKI lub BIAŁY
03 ŻÓŁTY lub ZIELONY

Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegunowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm², o wystarczającej długości.

Natężenie znamionowe (A)	Minimalna powierzchnia przekroju
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie znajdującej się na piekarniku. Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Zacisk (⏚) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółty i zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe. W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

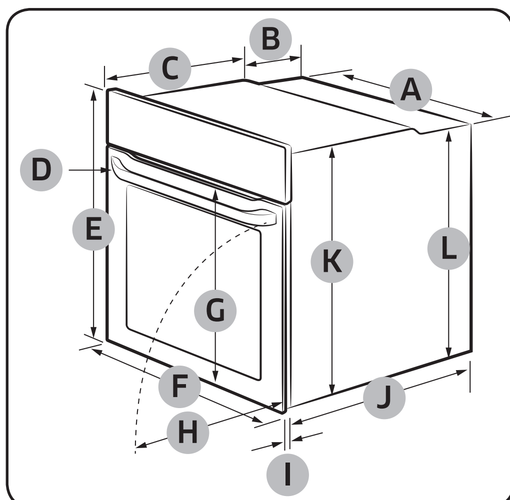
⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

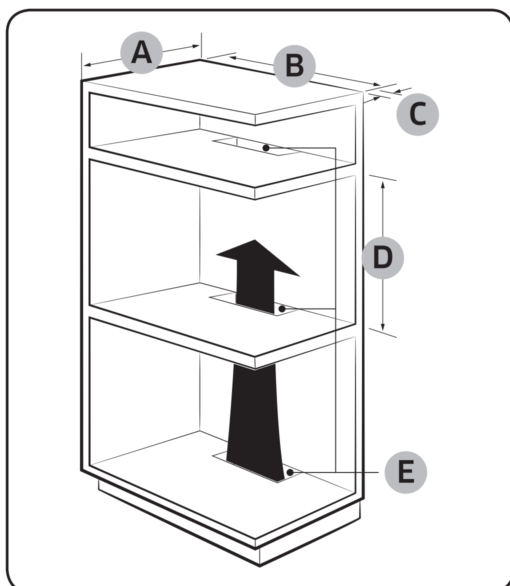
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C, a przylegające meble – do 75 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik.
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	175	**H**	Maks. 494
C	370	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**P**	550



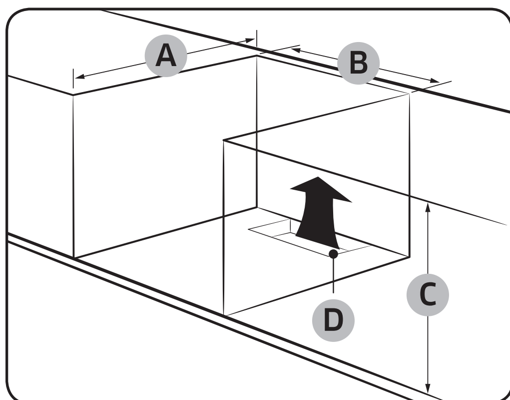
Szafka do zabudowy (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory (E), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

Montaż



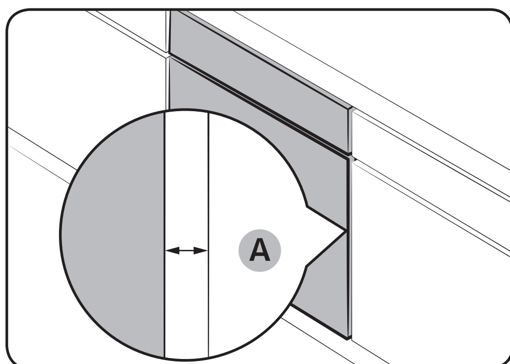
Szafka pod zlewozmywak (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

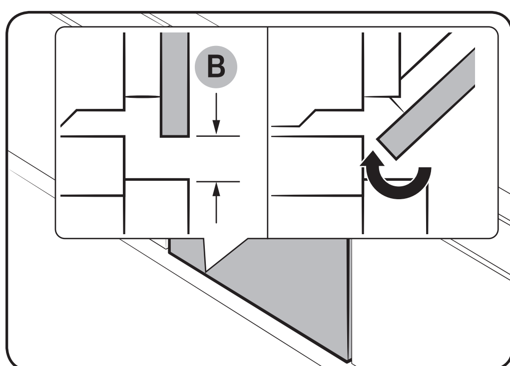
UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory (D), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

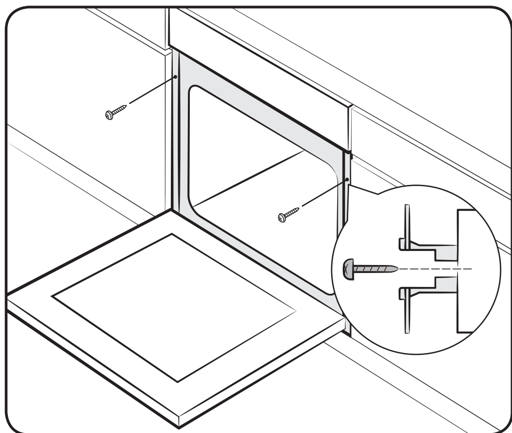
Montaż piekarnika



Sprawdź, czy odstęp między piekarnikiem a ściankami szafki **(A)** wynosi co najmniej 5 mm z każdej strony.



Zapewnij co najmniej 3-milimetrowy odstęp **(B)**, aby drzwiczki otwierały się i zamykały bez przeszkód.



Umieść piekarnik w szafce i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach.

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a następnie odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

Wentylacja jest niezbędna do prawidłowego działania piekarnika. Pod żadnym pozorem nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

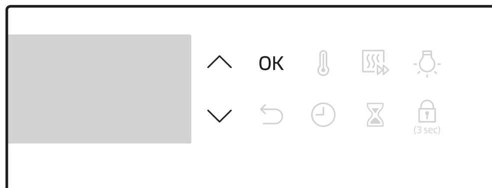
UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

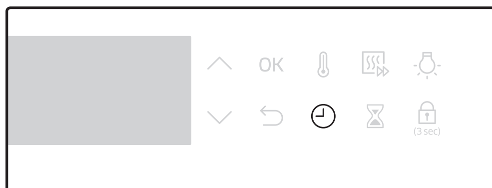
Po włączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „12:00” z migającą wartością godzin („12”). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić bieżący czas.



1. Użyj przycisków strzałek, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Wskaźnik minut miga.



2. Użyj przycisków strzałek, aby ustawić minutę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



Aby zmienić bieżący czas po wprowadzeniu ustawienia początkowego, przytrzymaj przycisk ◷ przez 3 sekundy i wykonaj powyższe czynności.

Przed rozpoczęciem

Zapach nowego piekarnika

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

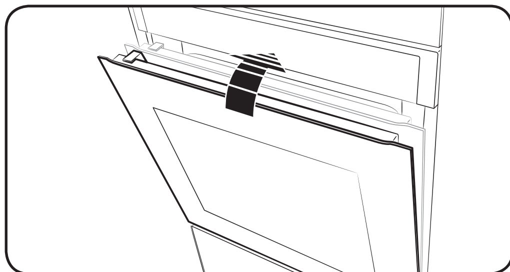
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

Inteligentny mechanizm zabezpieczający

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pracy piekarnika, oświetlenie piekarnika włączy się, a wentylator i elementy grzejne przestaną działać. Celem tego rozwiązania jest zapobieganie uszkodzeniom ciała, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnym stratom energii. W takiej sytuacji aby piekarnik wznowił normalną pracę, wystarczy zamknąć drzwiczki, ponieważ nie jest to awaria systemu.

Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)

Piekarnik do zabudowy firmy Samsung jest wyposażony w funkcję miękkiego zamykania drzwiczek, dzięki której zamykają się one delikatnie, bezpiecznie i cicho.
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwiczki na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. To doskonałe rozwiązanie zwiększające komfort, które umożliwia ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. (Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).

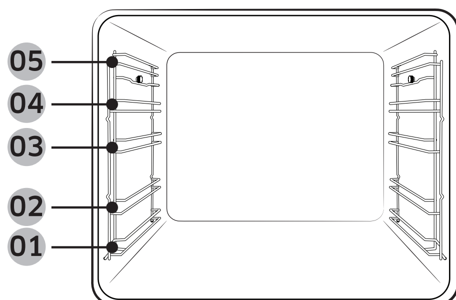


Miękkie zamykanie drzwiczek rozpoczyna się przy ustawieniu pod kątem około 15 stopni. Całkowite zamknięcie następuje w ciągu 5 sekund.

Przed rozpoczęciem

Akcesoria

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić akcesoria za pomocą ciepłej wody, detergentu i czystej, miękkiej szmatki.



01 Półka 1 **02** Półka 2

03 Półka 3 **04** Półka 4

05 Półka 5

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskają pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

Aby czerpać jak najwięcej przyjemności z gotowania, warto poznać sposób korzystania z poszczególnych akcesoriów.

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Rożen *	Rożen służy do grillowania pożywienia, na przykład kurczaków. Należy używać rożna tylko w trybie pojedynczej komory na poziomie 4, gdzie znajduje się uchwyt rożna. Aby zdemontować uchwyt rożna, należy go odkręcić.

Rożen i przyrząd do szaszłyków *	W celu zebrania soków umieść blachę na poziomie 1 lub na dnie piekarnika, jeśli kawałek mięsa jest duży. Zalecamy używanie rożna do pieczenia mięsa o wadze do 1,5 kg. **1.** Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca. **2.** Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa. **3.** Umieść podpórkę na środku półki i ustaw tak, aby element w kształcie litery „V" znajdował się z przodu. Ustaw rożen na podpórce zaostrzonym końcem do tyłu i delikatnie pchaj, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi opierać się na elemencie w kształcie litery „V". (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.) **4.** Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. **5.** Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: **1.** Wysuń prowadnice z piekarnika. **2.** Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. **3.** Zamknij drzwiczki piekarnika.
Termosonda *	Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz przygotowywanego mięsa. Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.

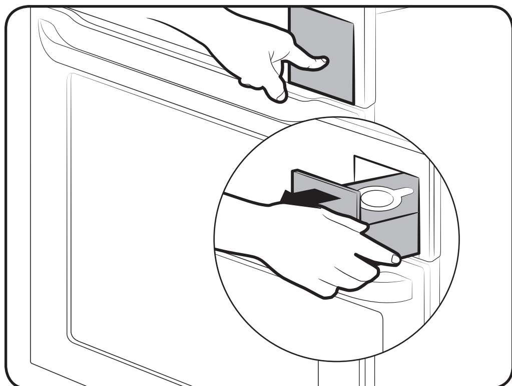
UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

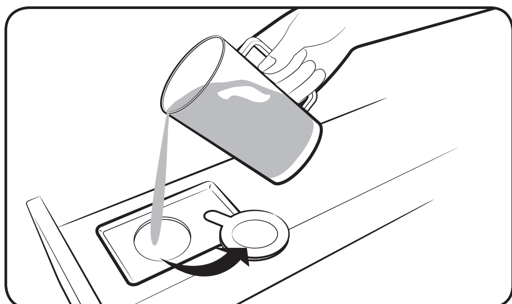
Przed rozpoczęciem

Dozownik na wodę

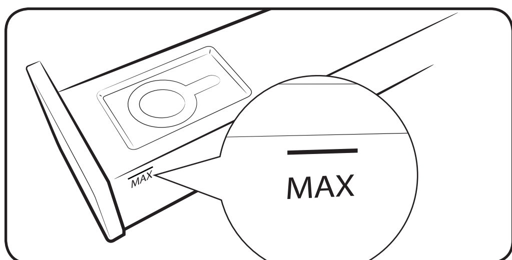
Dozownik na wodę używany jest do funkcji pary. Przed rozpoczęciem pieczenia parowego należy napełnić go wodą.



1. Znajdź dozownik na wodę w prawym górnym rogu urządzenia. Naciśnij dozownik, aby go otworzyć i wyjąć.

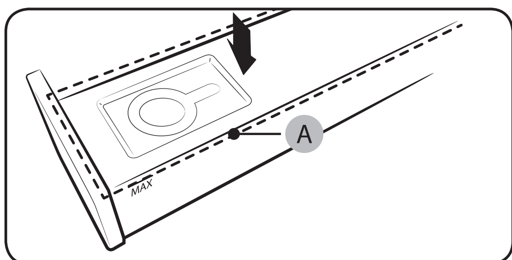


2. Otwórz korek dozownika i wlej do dozownika 500 ml wody pitnej.
3. Zamknij korek i włóż dozownik.



UWAGA

Nie wolno przekraczać linii maksimum.



UWAGA

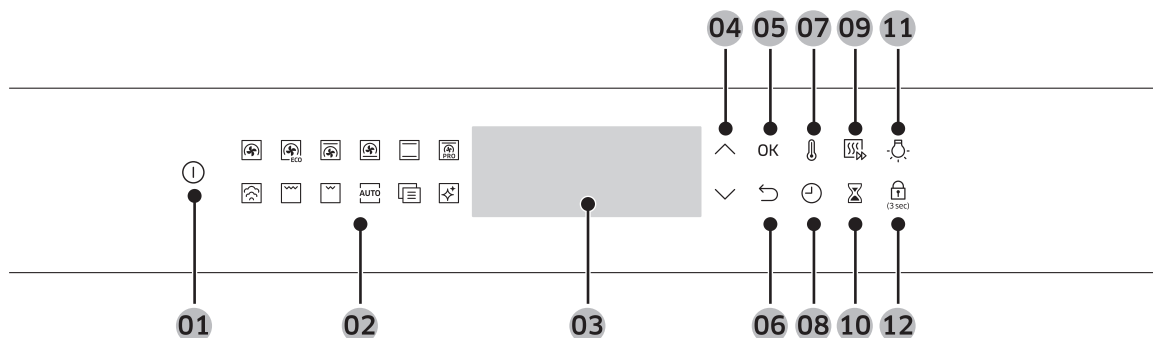
Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika zamknij górną część obudowy (A) lub dozownik na wodę.

Przed rozpoczęciem

Obsługa

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01	Zasilanie	Naciśnięcie powoduje włączenie piekarnika. Aby go wyłączyć, przytrzymaj przycisk przez 1 sekundę.
02	Panel funkcji	Naciśnięcie wybiera tryb pieczenia lub funkcję.
03	Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach.
04	Strzałka w górę / w dół	Użyj, aby ustawić wartość wybranego ustawienia.
05	OK	Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień.
06	Wstecz	Anulowanie bieżących ustawień i powrót do ekranu głównego.
07	Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
08	Czas pieczenia	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu pieczenia.
09	Szybkie podgrzewanie	Funkcja szybkiego podgrzewania szybko rozgrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. • Naciśnięcie włącza lub wyłącza funkcję szybkiego podgrzewania. • Niedostępne przy ustawieniach temperatury poniżej 100 °C. • Funkcja szybkiego podgrzewania dostępna jest tylko przy okazji korzystania z odpowiednich trybów pieczenia i zakresów temperatur.
10	Timer	Timer pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.
11	Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika. Natomiast po pewnym czasie bezczynności gaśnie, aby oszczędzić energię.
12	Blokada rodzicielska	Aby zapobiec wypadkom, blokada rodzicielska wyłącza wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku zasilania. Przytrzymanie przez 3 sekundy powoduje aktywowanie, a przytrzymanie przez 3 sekundy po raz kolejny powoduje dezaktywowanie panelu sterowania.

UWAGA

Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

Obsługa

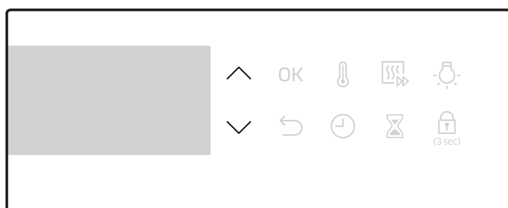
Częste ustawienia

Domyślne ustawienia temperatury i/lub czasu pieczenia w poszczególnych trybach pieczenia są często zmieniane. Aby ustawić temperaturę i/lub czas pieczenia w wybranym trybie pieczenia, należy wykonać czynności opisane poniżej.

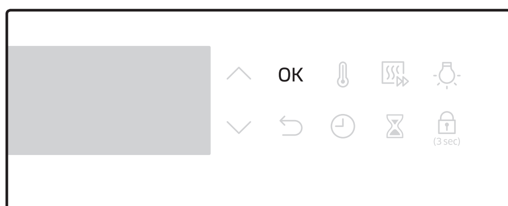
Temperatura



1. Na panelu funkcji naciśnij opcję, aby wybrać tryb pieczenia. Dla każdej wybranej opcji zostanie wyświetlona domyślna temperatura.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić temperaturę.

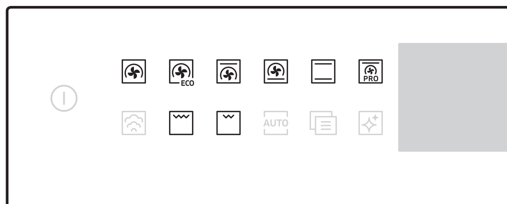


3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

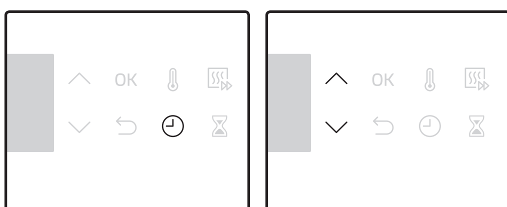
UWAGA

- Jeśli nie wprowadzisz żadnych dalszych ustawień w ciągu kilku sekund, piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie z ustawieniami domyślnymi.
- Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk 🌡 i wykonaj powyższe czynności.
- Dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika można zmierzyć za pomocą termometru i postępując według instrukcji zatwierdzonych przez autoryzowaną instytucję. Mierzenie temperatury przy użyciu innych termometrów może spowodować błąd pomiaru.

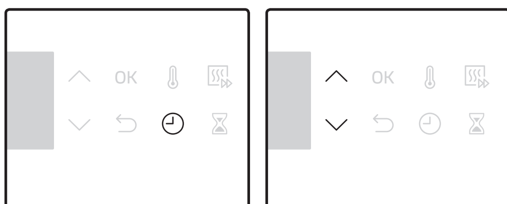
Czas pieczenia



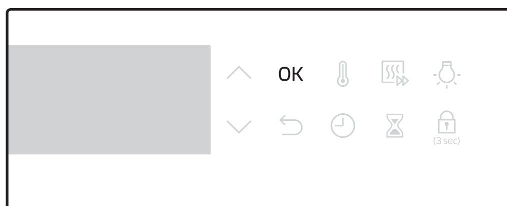
1. Na panelu funkcji naciśnij opcję, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Naciśnij przycisk ⏲ i użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas.



3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. Naciśnij przycisk ⏲ i użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas zakończenia. Więcej informacji w części Opóźnione zakończenie.



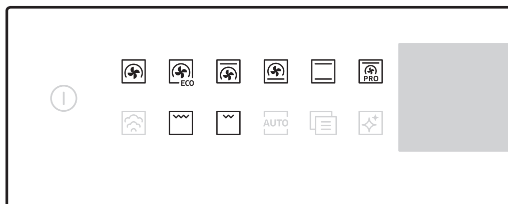
4. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

UWAGA

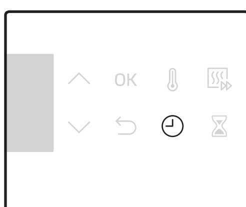
- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, naciśnij przycisk ⏲ i wykonaj powyższe czynności.

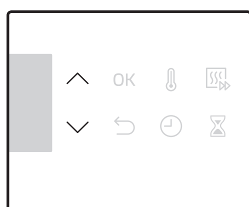
Obsługa

Czas zakończenia

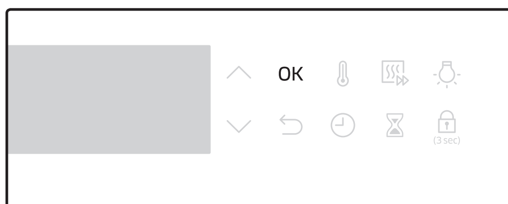


1. Na panelu funkcji naciśnij opcję, aby wybrać tryb pieczenia.





2. Naciśnij dwukrotnie ikonę ◷ i użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas zakończenia.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

NOTE

- Aby zmienić czas zakończenia, naciśnij dwukrotnie ikonę ◷ i wykonaj powyższe czynności.

Obsługa

Opóźnione zakończenie

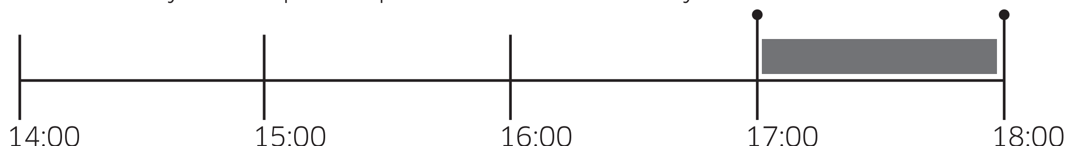
Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.

Przypadek 1

Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 18:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas gotowości na 18:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00, zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 1 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 18:00

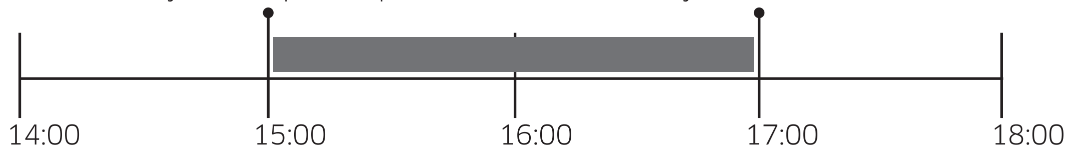
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 2 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 17:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.



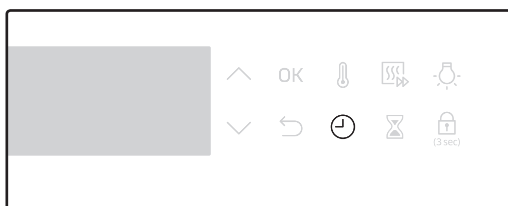
⚠ **PRZESTROGA**

Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

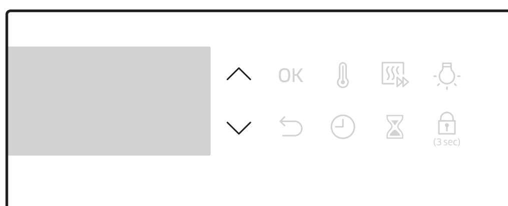
Obsługa

Kasowanie czasu pieczenia.

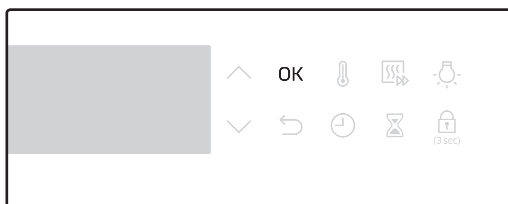
Możliwe jest skasowanie czasu pieczenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij przycisk ◷, aby wyświetlić pozostały czas pieczenia.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas pieczenia na „00:00”. Możesz także nacisnąć przycisk ⮌.



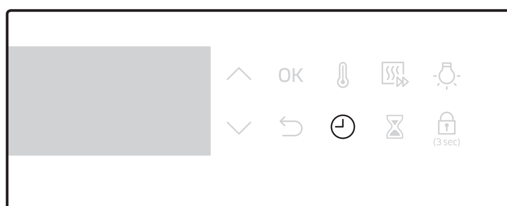
3. Naciśnij przycisk **OK**. Piekarnik kontynuuje pieczenie w ustawionych temperaturach bez informacji o czasie.

UWAGA

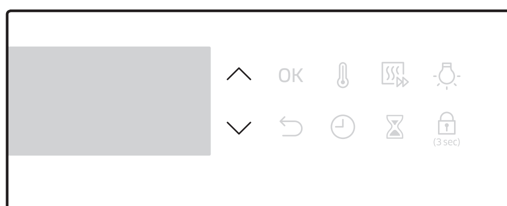
W przypadku anulowania czasu pieczenia konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.

Kasowanie czasu zakończenia

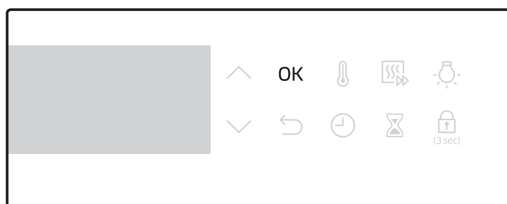
Możliwe jest skasowanie czasu zakończenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij dwukrotnie ikonę ◷, aby wyświetlić ustawiony czas zakończenia.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨ , aby ustawić czas zakończenia na aktualny czas.
Możesz także nacisnąć ikonę ⮌.



3. Naciśnij przycisk **OK**. Piekarnik kontynuuje pieczenie w ustawionych temperaturach bez informacji o czasie.

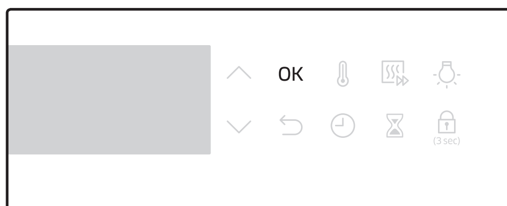
NOTE

W przypadku anulowania czasu zakończenia konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.

Zatrzymywanie pieczenia



1. Podczas pieczenia naciśnij przycisk ⮌.



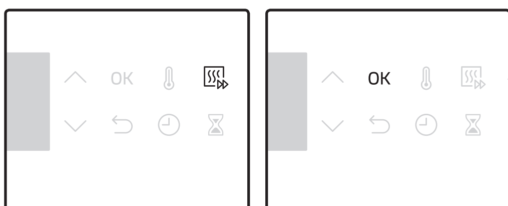
2. Aby anulować pieczenie, naciśnij przycisk **OK**.

Obsługa

Obsługa

Tryb pieczenia







1. Na panelu funkcji naciśnij opcję, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części Częste ustawienia.
3. Możliwe jest także szybkie podgrzanie piekarnika. W tym celu naciśnij przycisk i ustaw temperaturę docelową. Odpowiedni wskaźnik pojawi się na wyświetlaczu.
4. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.

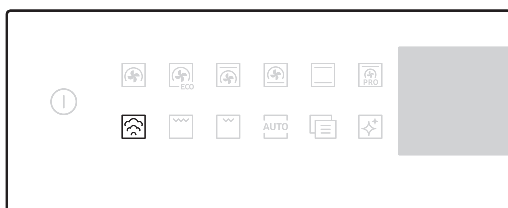
Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej.
Po zakończeniu fazy podgrzewania wskaźnik zniknie i zabrzmi sygnał dźwiękowy.
Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

 **UWAGA**

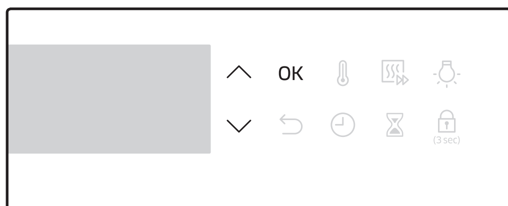
Możesz zmienić czas i/lub temperaturę podczas pieczenia.

Pieczenie parowe

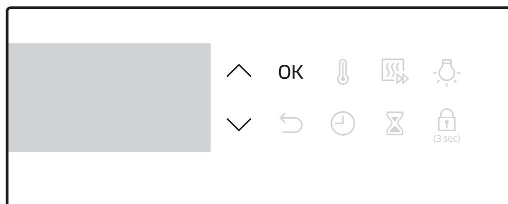
Piekarnik jest wyposażony w funkcję pary. Funkcja pieczenia parowego pozwala przygotowywać wiele różnych potraw.



1. Wlej do dozownika na wodę 500 ml wody.
2. Na panelu funkcji naciśnij przycisk .



3. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać funkcję. Następnie naciśnij przycisk **OK**.



4. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać opcję Vapour level (Poziom pary), a następnie naciśnij przycisk **OK**.
5. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części Częste ustawienia.



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej.
Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

UWAGA

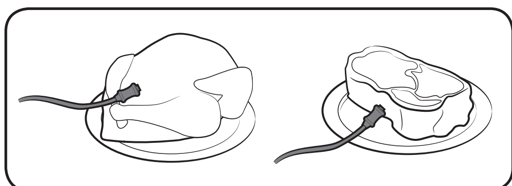
- Gdy funkcja pary jest włączona, a w dozowniku na wodę nie ma wody, wskaźnik miga. Piekarnik kontynuuje pracę, ale generator pary przestaje działać do momentu napełnienia dozownika na wodę.
- Po użyciu funkcji pieczenia parowego odprowadź pozostałą wodę. Gdy proces odprowadzania wody się rozpocznie, poczekaj, aż się zakończy.
- Po zakończeniu funkcji pary konieczne jest opróżnienie dozownika na wodę, ponieważ pozostała woda może wpływać na inne tryby pieczenia.

Obsługa

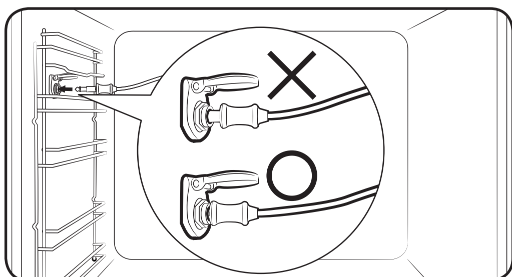
Pieczenie z termosondą

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa w trakcie pieczenia. Kiedy temperatura osiągnie wartość docelową, piekarnik zakończy pieczenie.

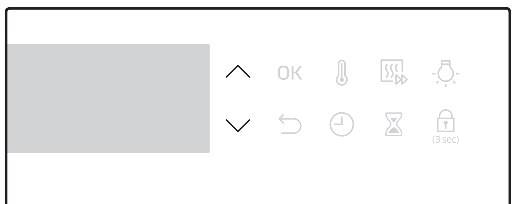
- Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.
- Jeśli termosonda nie jest podłączona, nie można ustawić czasu pieczenia.



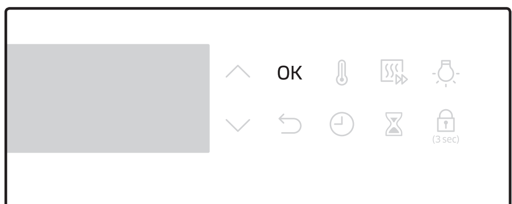
1. Na panelu funkcji naciśnij opcję, aby wybrać tryb pieczenia.
2. Umieść końcówkę termosondy w środkowej części przygotowywanego kawałka mięsa. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie został wsunięty do środka.



3. Podłącz złącze sondy do gniazdka w lewej ściance urządzenia. Upewnij się, że wskaźnik termosondy (🖉) z bieżącą temperaturą środka mięsa jest widoczny na wyświetlaczu.



4. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić temperaturę wewnętrzną mięsa.



5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.
   Piekarnik zakończy pieczenie i odtworzy melodię, gdy mięso uzyska ustawioną temperaturę wewnętrzną.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy używać termosondy z rożnem.
- Po zakończeniu pieczenia termosonda będzie bardzo gorąca. Aby uniknąć oparzeń, należy wyciągać jedzenie przy użyciu rękawic ochronnych.

UWAGA

- Nie wszystkie tryby obsługują termosondę. W razie użycia termosondy w niezgodnych trybach aktualny wskaźnik termosondy miga. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć termosondę.

Tryby pieczenia

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie	Termosonda
	Termoobieg	30-275	170	O	O
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.			
	Tryb konwencjonalny	30-275	200	O	O
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.			
	Podgrzewanie od góry + termoobieg	40-275	190	O	O
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lazanii).			
	Podgrzewanie od dołu + termoobieg	40-275	190	O	O
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.			
	Duży grill	100-300	240	–	X
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).			
	Grill ekologiczny	100-300	240	–	X
		Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.			
PRO	Pieczenie wstępne	80-200	160	–	O
		W trybie Pro-Roasting urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220 °C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwia smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.			

Obsługa

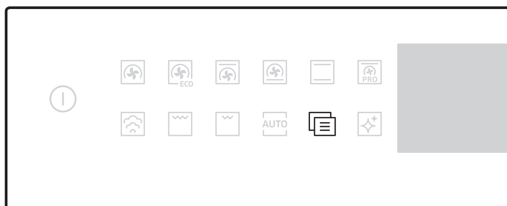
Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie	Termosonda
ECO	Eco Termoobieg	30-275	170	–	O
		Eco Termoobieg wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania. **UWAGA** Tryb Eco Termoobieg służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1			

Funkcja pary

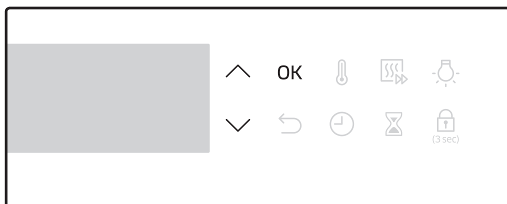
Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie	Termosonda
V 1	Para + termoobieg	120-275	170	O	O
		Ciepło wytwarzane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Intensywność pary można ustawić na niską, średnią lub wysoką. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba i pizzy oraz do pieczenia mięsa i ryb.			
V 2	Para + podgrzewanie od góry + termoobieg	120-275	170	O	O
		Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia kruchych potraw, np. mięsa, drobiu i ryb.			
V 3	Para + podgrzewanie od dołu + termoobieg	120-275	170	O	O
		Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do przygotowywania kruchych wypieków, np. pizzy lub szarlotki.			

Funkcja specjalna

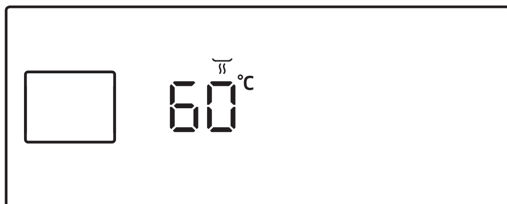
Funkcje specjalne lub dodatkowe mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia.



1. Naciśnij ikonę na panelu funkcji.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać funkcję, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części Częste ustawienia.



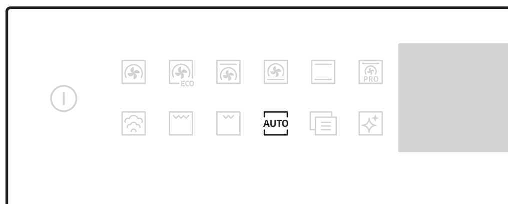
4. Piekarnik uruchomi wybraną funkcję z ustawieniami domyślnymi lub wybranymi przez użytkownika.

Przegląd

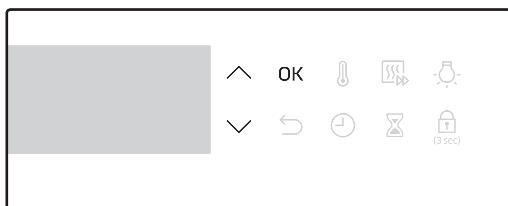
Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
F 1	Utrzymywanie temperatury	40-100	80	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
F 2	Podgrzewanie talerza	30-80	60	Ten tryb służy do podgrzewania potraw lub naczyń żaroodpornych.

Programy automatyczne

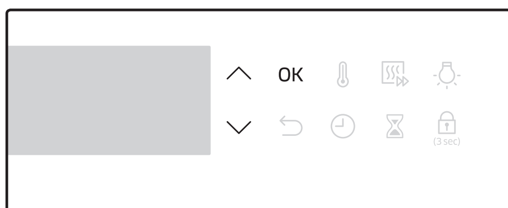
Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z łącznie 40 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym programem i rozmiarem porcji.



1. Na panelu funkcji naciśnij przycisk AUTO.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlony dostępny zakres wag (rozmiaru porcji).



3. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić rozmiar porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

Więcej informacji można znaleźć w części Programy automatyczne w niniejszej instrukcji obsługi.

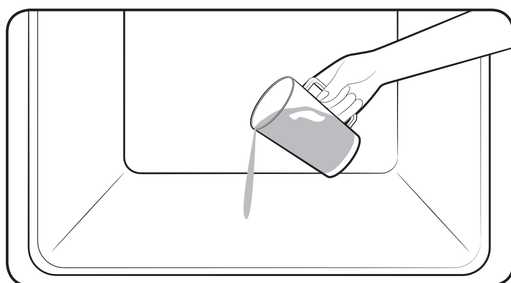
Czyszczenie

Dostępne są dwa tryby czyszczenia. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.

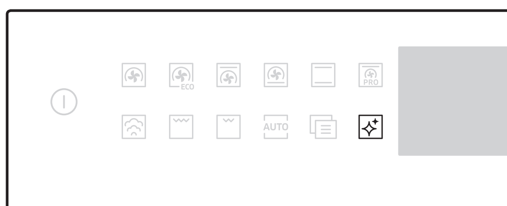
Funkcja		Instrukcje
C 1	Czyszczenie parą	Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
C 2	Odkamienianie	Aby zapewnić jakość i smak gotowanego jedzenia, należy czyścić wnętrze generatora pary.

Czyszczenie parą

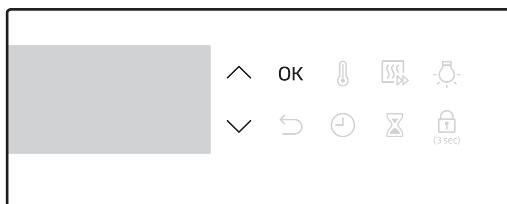
Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



1. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.

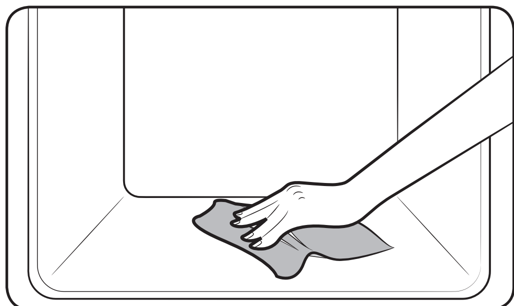


2. Na panelu funkcji naciśnij przycisk [ikona].



3. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać czyszczenie parą (C1). Następnie naciśnij przycisk **OK**.

Obsługa



4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

UWAGA

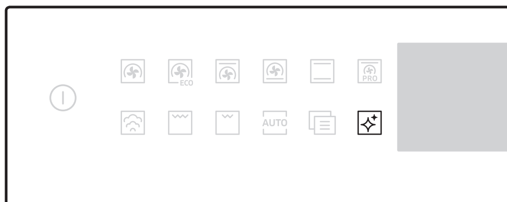
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie wewnętrznych powierzchni emaliowanych.
- Jeśli wnętrze piekarnika jest gorące, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

Odkamienianie

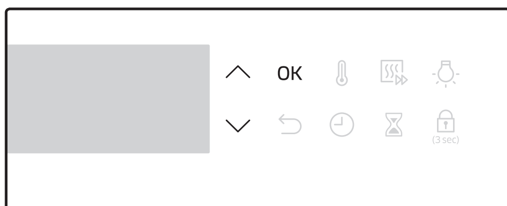
Aby zapewnić jakość i smak gotowanego jedzenia, należy czyścić wnętrze generatora pary. Należy używać wyłącznie odkamieniaczy przeznaczonych do piekarników parowych lub ekspresów do kawy.



Jeśli funkcja pary jest używana łącznie przez ponad 12 godzin, wskaźnik odkamieniania włącza się. Przez kolejne dwie godziny można uruchamiać funkcje pary, nie wykonując odkamieniania. Jednak po upływie dwóch godzin żadna funkcja pary nie zostanie uruchomiona, jeśli wcześniej nie nastąpi uruchomienie i wykonanie cyklu odkamieniana.



1. Opróżnij i wyczyść dozownik na wodę, a następnie wlej 50 ml odkamieniacza i 400 ml wody.
2. Na panelu funkcji naciśnij przycisk .

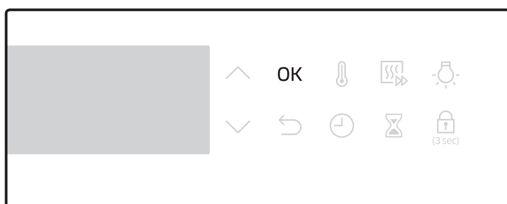


3. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać odkamienianie (C2), a następnie naciśnij przycisk **OK**.
4. Piekarnik rozpoczyna odkamienianie. Cykl odkamieniania dzieli się na 5 kroków sygnalizowanych na ekranie. Poniżej przedstawiono kroki od 1 do 3.

Krok 1	Użyć odkamieniacza	Około 2 min.
Krok 2	Odkamienianie	Około 3 godz.
Krok 3	Odprowadzanie wody	Około 4 min.



5. Gdy piekarnik przejdzie do kroku 4, wyświetli komunikat „Out” (Wyjmij) na ekranie. Wyjmij i opróżnij dozownik na wodę, a następnie wlej do niego 500 ml wody pitnej. Następnie włóż dozownik. Wyświetlany komunikat „In” (Włóż) zniknie.

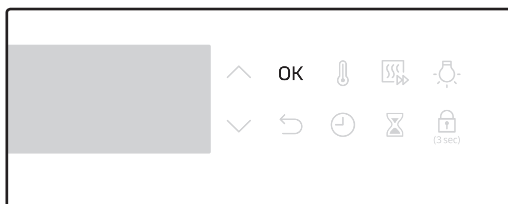


6. Naciśnij przycisk **OK**. Piekarnik wykonuje płukanie i odprowadzanie przez 5 minut, a następnie przechodzi do kroku 5.



7. Po zakończeniu komunikat „Out” (Wyjmij) pojawi się na ekranie. Wyjmij i wyczyść dozownik na wodę, a następnie włóż go z powrotem.

NV73J7740RS_EO_DG68-00614A-02_PL.indd 37 2015-05-18 3:35:39



8. Naciśnij przycisk **OK**. Zakończenie odkamieniania jest sygnalizowane dźwiękiem.

OSTRZEŻENIE

Należy używać wyłącznie odkamieniaczy przeznaczonych do piekarników parowych lub ekspresów do kawy.

PRZESTROGA

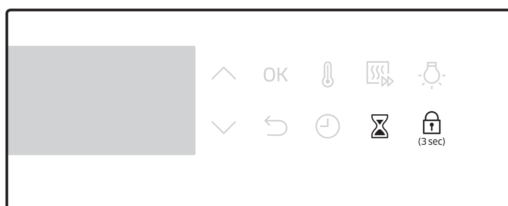
- Jeśli podczas cyklu odkamieniania zabraknie wody w dozowniku na wodę, wskaźnik zacznie migać, a piekarnik przerwie pracę. W takiej sytuacji należy napełnić dozownik do poziomu 400 ml wody pitnej. Nie wolno przepełniać dozownika. W przeciwnym razie wystąpi wyciek z dozownika na wodę.
- Nie wolno anulować odkamieniania podczas wykonywania. W przeciwnym razie w celu aktywowania funkcji pary konieczne będzie ponowne uruchomienie cyklu odkamieniania i zakończenie go w ciągu najbliższych trzech godzin.
- Aby uniknąć wypadków, należy trzymać dzieci z dala od piekarnika.
- Wodę i odkamieniacz należy łączyć w proporcjach wskazanych przez producenta odkamieniacza.

UWAGA

Choć piekarnik automatycznie rozpoczyna odkamienianie po 5 sekundach bez potwierdzenia, zalecamy potwierdzenie wyboru. Pozwala to uniknąć nieumyślnego uruchomienia czyszczenia przez pomyłkę.

Odprowadzanie wody

Aby ponownie odprowadzić wodę w celu czyszczenia, użyj funkcji odprowadzania wody w następujący sposób:



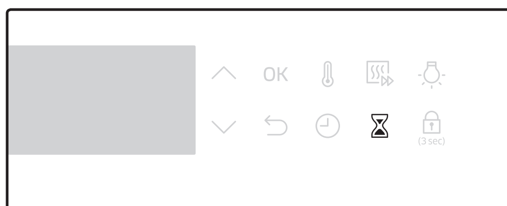
1. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski i (3 sec) przez 3 sekundy.
2. Piekarnik odprowadza wodę z generatora pary do dozownika na wodę.
3. Po zakończeniu odprowadzania użyj rękawic ochronnych, aby wyjąć dozownik na wodę i opróżnić go.

UWAGA

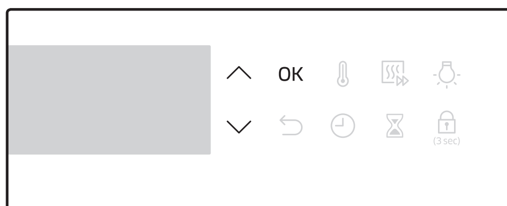
Gdy proces odprowadzania wody się rozpocznie, poczekaj, aż się zakończy.

Timer

Timer pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.

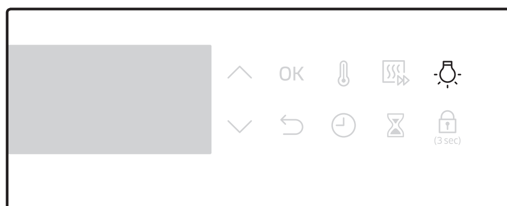


1. Na panelu funkcji naciśnij przycisk ⌛.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas trwania, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

Włączanie/wyłączanie dźwięku



- Aby wyciszyć dźwięk, dotknij opcji Oświetlenie piekarnika i przytrzymaj ją przez 3 sekundy.
- Aby wyłączyć wyciszenie dźwięku, ponownie dotknij opcji Oświetlenie piekarnika i przytrzymaj ją przez 3 sekundy.

Obsługa

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Aktylamid wytwarzany podczas pieczenia produktów zawierających skrobię, np. chipsów ziemniaczanych, frytek i pieczywa, może powodować problemy ze zdrowiem. Zalecamy pieczenie tych produktów w niskich temperaturach i unikanie zbyt długiego pieczenia, mocnego przyrumieniania lub przypalania.

UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekologiczny należy kłaść jedzenie na środku akcesorium.

Wskazówki dotyczące akcesoriów

Do piekarnika są dołączone akcesoria w różnej ilości i różnego typu. Można znaleźć wśród nich akcesoria, których nie uwzględniono w poniższej tabeli. Jednak nawet jeśli dołączone akcesoria nie są identyczne z opisanymi w niniejszych zasadach przygotowywania potraw, można korzystać z nich i uzyskać takie same rezultaty.

- Blacha do pieczenia i blacha uniwersalna są używane wymiennie.
- W przypadku pieczenia tłustych potraw zalecamy umieszczenie pod drucianą podstawką blachy w celu zebrania pozostałości tłuszczu. Jeśli dołączono wkładaną tacę drucianą, można używać jej w połączeniu z blachą.
- Jeśli dołączono blachę uniwersalną, blachę głęboką lub obie, do pieczenia tłustych potraw lepiej jest używać głębszej.

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Babki	Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych	3		175-185	50-60
Tarta	Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm	3		190-200	50-60

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką	Blacha uniwersalna	2		160-180	40-50
Owoce z kruszonką	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		170-180	25-30
Babeczki	Blacha uniwersalna	3		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Suflet	Druciana podstawka, naczynia na suflety	3		170-180	20-25
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha uniwersalna	3		150-170	60-70
Pizza domowa, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Blacha uniwersalna	2		180-200	20-25
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	2		180-190	25-35
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Schłodzona pizza	Blacha uniwersalna	3		180-200	5-10

Pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso (wołowina/wieprzowina/jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		160-180	50-70

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		170-180	100-120
Drób (kurczak/kaczka/indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	80-100*
Kawałki kurczaka	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		200-220	25-35
Pierś z kaczki	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		180-200	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		200	45-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		200-230	10-15
Pieczona ryba	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu

Grillowanie

W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczywo					
Tosty	Druciana podstawka	5		270-300	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek*	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		240-250	15-20
Hamburgery*	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		250-270	15-20
Kiełbaski	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		260-270	10-15
Drób					
Kurczak, pierś	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		230-240	30-35
Kurczak, udko	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		230-240	25-30

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

Inteligentne pieczenie

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożona lazania	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożony ser camembert do pieczenia	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z przybraniem	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Pieczenie parowe

Po włączeniu trybu pary piekarnik wytwarza parę i równomiernie rozprowadza ją wewnątrz komory pieczenia, zapewniając pokrycie całej powierzchni każdej postawy oraz narożników. To pomaga w przypiekaniu potraw, aby były chrupiące z wierzchu i miękkie, soczyste w środku.
Napełnij wodą pitną zbiornik wody do linii maksimum i wybierz poziom pary, który najbardziej pasuje do przepisu.

Para + termoobieg
Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. Wstępne podgrzanie pomaga nadać jedzeniu wyrazistą konsystencję.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone bułki	Blacha uniwersalna	3	Niski	180-185	15-20
Mrożone rogaliki francuskie	Blacha uniwersalna	3	Niski	180-190	10-15
Chleb biały/chleb wieloziarnisty	Druciana podstawka	2	Średni	180-185	40-50
Ciasto francuskie	Blacha uniwersalna	3	Niski	175-185	15-20
Budyń/krem	Druciana podstawka	3	Niski	120-130	25-30
Suflet	Druciana podstawka	3	Niski	170-180	15-20
Zamrożona pizza z proszkiem do pieczenia	Druciana podstawka	3	Średni	190-210	15-20
Bagietka*	Blacha uniwersalna	3	Maks.	180-200	25-30

* Bagietka wymaga funkcji pary tylko na początku pieczenia. Zalecamy używanie trybu pary i termoobiegu przez 10 minut, a następnie włączenie trybu samego termoobiegu z tą samą temperaturą przez pozostały czas pieczenia.

Inteligentne pieczenie

Para + podgrzewanie od góry + termoobieg

Zalecamy zmianę trybu pieczenia po upływie połowy czasu pieczenia w celu usunięcia pary i uzyskania chrupiącej konsystencji. Zalecamy użycie trybu podgrzewania od góry + termoobiegu lub trybu termoobiegu i utrzymanie temperatury.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką, 1,2 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	170-180	90-120
Kurczak, cały, 1,2 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	190-200	55-65
Kawałki kurczaka	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	210-220	25-30
Pieczona pierś z kaczki	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	170-180	15-25
Kaczka, całą, 2,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	170-180	120-150
Mały indyk, cały, 4 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	180-200	110-140
Cała ryba, 0,5 kg*	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	160-180	20-30
Filety rybne*	blacha uniwersalna	3	Niski	190-200	10-20

* Zalecamy używanie trybu para + podgrzewanie od góry + termoobieg podczas pieczenia, aby potrawa była soczysta.

Para + podgrzewanie od dołu + termoobieg

W celu uzyskania chrupiących wypieków zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika w trybie pary.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza domowa	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-200	15-20
Pizza z proszkiem do pieczenia	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Blacha uniwersalna	2	Niski	180-190	20-30
Bułki	Blacha uniwersalna	2	Niski	180-190	15-20
Foccacia	Blacha uniwersalna	2	Niski	200-210	15-20

Pieczenie wstępne

Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania do temperatury 220°C. Grzałka górna i wentylator konwekcyjny są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana we wstępnie wybranej niskiej temperaturze. Górna i dolna grzałka są uruchomione podczas tego procesu. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia mięsa i drobiu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	80-100	3-4
Pieczeń wieprzowa	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	70-90	2-3

Inteligentne pieczenie

ECO Termoobieg

W tym trybie wykorzystywany jest zoptymalizowany system grzewczy, zapewniając zmniejszone zużycie energii podczas gotowania potraw. W celu oszczędzenia większej ilości energii w przypadku sugerowanych czasów dla tej kategorii nie zalecamy wstępnego podgrzewania przez pieczeniem.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bezy, 0,2-0,3 kg	Blacha uniwersalna	2	90-100	100-140
Owoce z kruszonką, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	2	160-180	60-80
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	70-80
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	160-180	20-30
Mrożone frytki, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	25-35
Mrożone łódeczki z ziemniaków, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	25-35
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	200-220	30-40
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	200-220	30-45
Pieczona polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2	180-200	65-75
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	25-35

Programy automatyczne

Poniższa tabela przedstawia 40 programów automatycznych do podgrzewania, pieczenia i wypiekania.
Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych.
Programy automatyczne od 1 do 19 oraz 38 i 39 obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania.
Programy automatyczne 7, 8, 10, 11 i 12 obsługują przerwę funkcji pary. Napełnij zbiornik zimną wodą przed użyciem. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 1	Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku blachy.		
A 2	Zapiekanka warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę warzywną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku blachy.		
A 3	Pieczony makaron	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj zapiekankę makaronową w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku blachy.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku blachy.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Umieść produkty na ratatouille w naczyniu na biszkopt z pokrywką. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku blachy. Piecz pod przykryciem. Zamieszaj przed podaniem.		

Inteligentne pieczenie

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 6	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 24-26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku blachy.		
A 7	Rogaliki	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
		Napełnij zbiornik na wodę. Przygotuj rogaliki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 8	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
		Napełnij zbiornik na wodę. Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku blachy.		
A 10	Biały chleb	0,6-0,7	Druciana podstawka	2
		Napełnij zbiornik na wodę. Przygotuj ciasto i włóż je do prostokątnej czarnej formy z metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku blachy.		
A 11	Chleb wieloziarnisty	0,8-0,9	Druciana podstawka	3
		Napełnij zbiornik na wodę. Przygotuj ciasto i włóż je do prostokątnej czarnej formy z metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku blachy.		
A 12	Bułki	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		Napełnij zbiornik na wodę. Przygotuj bułki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 13	Owoce z kruszonką	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub plasterki gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Rozłóż kruszonkę po wierzchu. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku blachy.		
A 14	Babeczki	0,5-0,6	Blacha uniwersalna	3
		Umieść babeczki (średnica 5-6 cm) na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 15	Biszkopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku blachy.		
A 16	Babki	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej metalowej formy do pieczenia babek. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku blachy.		
A 17	Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż je do prostokątnej czarnej formy z metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku blachy.		
A 18	Podstawa do ciasta owocowego	0,4-0,5	Druciana podstawka	3
		Włóż ciasto do nasmarowanej masłem formy z czarnego metalu do pieczenia spodu ciasta. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku blachy.		
A 19	Brownie	0,7-0,8	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku blachy.		

Inteligentne pieczenie

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 20	Pieczona polędwica wołowa	0,9-1,1	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		
		Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.		
A 21	Wolno gotowana pieczeń wołowa	0,9-1,1	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		
		Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.		
A 22	Pieczone w ziołach kotlety jagnięce	0,4-0,6	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		
		Zamarynuj kotlety z baraniny z ziołami i przyprawami, a następnie umieść je na drucianej podstawce.		
A 23	Udo jagnięce z kością	1,0-1,5	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
		1,5-2,0		
		Zamarynuj jagnięcinę, a następnie umieść ją na drucianej podstawce.		
A 24	Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką	0,8-1,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
		1,0-1,2		
		Umieść pieczeń wieprzową na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.		
A 25	Żeberka wieprzowe	0,8-1,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4
		1,0-1,2		
		Umieść żeberka wieprzowe na drucianej podstawce.		
A 26	Kurczak, cały	0,9-1,1	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		
		Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść mięso na drucianej podstawce piersią do dołu i obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału.		
A 27	Kurczak, pierś	0,4-0,6	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		
		Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na drucianej podstawce.		

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 28	Udka kurczaka	0,6-0,8	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4
		0,8-1,0		
		Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawce drucianej.		
A 29	Kaczka, pierś	0,3-0,4	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4
		0,4-0,5		
		Połóż piersi z kaczki na podstawce drucianej tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie to średni, a drugie ustawienie to średni-dobrze wysmażony poziom przypieczenia.		
A 30	Filet z pstrąga, pieczony	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	4
		0,5-0,7		
		Umieść filety z pstrąga na blasze skórą do góry.		
A 31	Pstrąg	0,3-0,5	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4
		0,5-0,7		
		Opłucz i wyczyść ryby, a następnie umieść je na drucianej podstawce obok siebie w przeciwnych kierunkach. Dodaj soku z cytryny, soli i ziół do środka ryb. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i solą.		
A 32	Sola	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Umieść solę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Natnij nożem powierzchnię.		
A 33	Filet z łososia	0,4-0,6	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		
		Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na drucianej podstawce skórą ku górze.		
A 34	Pieczone warzywa	0,4-0,6	Blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		
		Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli lub pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze.		

Inteligentne pieczenie

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 35	Pieczone połówki ziemniaków	0,6-0,8	Blacha uniwersalna	3
		0,8-1,0		
		Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
A 36	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze.		
A 37	Mrożone kawałki ziemniaków	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze.		
A 38	Mrożona pizza	0,3-0,6	Druciana podstawka	3
		0,6-0,9		
		Umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pieczenia cienkiej, włoskiej pizzy, a drugie ustawienie pieczenia do pizzy na grubym cieście.		
A 39	Pizza domowa	0,8-1,0	Blacha uniwersalna	2
		1,0-1,2		
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 40	Fermentacja ciasta drożdżowego	0,5-0,6	Druciana podstawka	2
		0,7-0,8		
		Przygotuj ciasto w misce i przykryj folią kuchenną. Umieść na środku blachy. Pierwsze ustawienie służy do przygotowywania ciasta na pizzę i ciasta, a drugie ustawienie do przygotowywania ciasta chlebowego.		

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji szybkiego wstępnego podgrzewania. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna	1+4		140	28-33
Biszkopt beztłuszczowy	Podstawka druciana + sprężynowa forma do ciasta (powlekana na czarno, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Szarlotka	Druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta * (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1, ustawiona po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Dwa ciasta ułożone są na siatce z tyłu po lewej i z przodu po prawej stronie.

** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.

Inteligentne pieczenie

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję Duży grill.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		300 (maks.)	1-2
Burgery wołowe* (12 szt.)	Wkładana taca druciana + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	4		300 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Obróć na drugą stronę po upływie $^2/_3$ czasu pieczenia.

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	80-100*

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu

Inteligentne pieczenie

Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki	800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli, pieprzu i gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek
Instrukcje	Obierz ziemniaki i pokrój na plasterki o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia na zapiekankę (22-24 cm). Rozłóż plasterki na czystym ręczniku i przykryj ręcznikiem na czas przygotowywania pozostałych produktów. Dokładnie wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera w dużej misce. Rozłóż plasterki ziemniaków w naczyniu tak, aby lekko nachodziły na siebie. Wylej mieszankę na ziemniaki. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Po zakończeniu pieczenia podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

Składniki	800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli i ziół (pieprz, pietruszka lub rozmaryn), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka liści tymianku
Instrukcje	Umyj warzywa i pokrój na plasterki o grubości 3-5 mm. Rozłóż plasterki w naczyniu na zapiekankę (22-24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera i wylej na warzywa. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Następnie podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Lasagne

Składniki 2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonej wołowiny, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml bulionu wołowego, 150 g suchych płatów makaronu lasagne, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżce płatków suszonej pietruszki, oregano i bazylii

Instrukcje Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Podgrzej olej na patelni, a następnie piecz mieloną wołowinę z siekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 30 minut.
Ugotuj makaron lasagne zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nałóż warstwę makaronu lasagne, sosu z mięsem i sera, a następnie powtórz czynność. Następnie równomiernie posyp resztą sera górną warstwę makaronu i rozpocznij pieczenie.

Szarlotka

Składniki
- Ciasto: 275 g mąki, 1/2 łyżki soli, 125 g bardzo drobnego cukru białego, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
- Nadzienie: 750 g twardych jabłek w całości, 1 łyżka soku z cytryny, 40 g cukru, 1/2 łyżki cynamonu, 50 g rodzynków bez pestek, 2 łyżki bułki tartej

Instrukcje Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej bardzo drobny cukier i cukier waniliowy. Rozdrobnij w mące masło na małe kostki dwoma nożami. Dodaj 3/4 ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruchej masy. Uformuj kulki z ciasta w rękach. Owiń je folią plastikową i zostaw w lodówce na około 30 min.
Posmaruj tłuszczem sprężynową formę (średnica 24-26 cm) i posyp powierzchnię mąką. Rozwałkuj 3/4 ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki).
Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach 3/4 × 3/4 cm. Polej jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynków i porzeczek. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć.
Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto reszta ubitego jajka.

Quiche Lorraine

Składniki
- Ciasto: 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko
- Nadzienie: 75 g chudego boczku pokrojonego w kostkę, 125 ml śmietany, 125 g śmietany crème fraîche, 2 jajka, ubite, 100 g tartego sera szwajcarskiego, sól i pieprz

Instrukcje
Aby zrobić ciasto, umieść mąkę, masło i jajko do miski, a następnie mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta i odstaw do lodówki na 30 minut. Rozwałkuj ciasto i umieść je w posmarowanym tłuszczem naczyniu ceramicznym na quiche (średnica 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jaja, śmietanę, śmietanę crème fraîche, ser, sól i pieprz. Wylej na ciasto tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Owoce z kruszonką

Składniki
- Przybranie: 200 g mąki, 100 g masła, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g cynamonu w proszku
- Owoce: 600 g mieszanych owoców

Instrukcje
Wymieszaj wszystkie składniki kruszonki do przybrania. Rozprowadź mieszane owoce w naczyniu i posyp kruszonką.

Pizza domowa

Składniki
- Ciasto na pizzę: 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka cukru i soli
- Przybranie: 400 g warzyw pokrojonych w plasterki (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (krojony), 100 g tartego sera

Instrukcje
Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i mieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj w robocie kuchennym lub ręcznie przez około 5-10 minut. Przykryj pokrywką i włóż do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35°C, aby wyrosło. Rozwałkuj ciasto na powierzchni posypanej mąką w prostokąt i umieść na blasze lub patelni do pieczenia pizzy. Rozsmaruj puree z pomidora na cieście i rozłóż szynkę, grzyby, oliwki i pomidory. Równomiernie posyp serem z wierzchu i rozpocznij pieczenie.

Inteligentne pieczenie

Pieczona polędwica wołowa

Składniki	1 kg polędwicy wołowej, 5 g soli, 1 g pieprzu, po 3 g rozmarynu i tymianku
Instrukcje	Przypraw wołowinę solą, pieprzem i rozmarynem i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na wkładanej tacy drucianej. Włóż do piekarnika i rozpocznij pieczenie.

Pieczone w ziołach kotlety jagnięce

Składniki	1 kg kotletów jagnięcych (6 szt.), 4 duże ząbki czosnku (rozgniecione), 1 łyżka świeżego tymianku (rozgnieciony), 1 łyżka świeżego rozmarynu (rozgnieciony), 2 łyżki soli, 2 łyżki oliwy z oliwek
Instrukcje	Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę, a następnie dodaj jagnięciny. Obtocz mięso i zostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut do 1 godziny.

Żeberka wieprzowe

Składniki	2 kawałki żeberek wieprzowych, 1 łyżka czarnego pieprzu w ziarnach, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki sosu Worcestershire, 2 łyżki puree z pomidora, 2 łyżki oliwy z oliwek
Instrukcje	Przygotuj sos barbecue. Podgrzej oliwę w rondelku i dodaj cebulę. Gotuj do zmiękczenia i dodaj pozostałe składniki. Przysmaż i zmniejsz ogień, a następnie duś przez 30 minut do zagęszczenia. Zamarynuj żeberka w sosie barbecue na co najmniej 30 minut do 1 godziny.

Konserwacja

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE

- Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
- Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych szorstkich przyrządów do czyszczenia.

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

Akcesoria

Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

Zdejmowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozprowadzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200°C.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

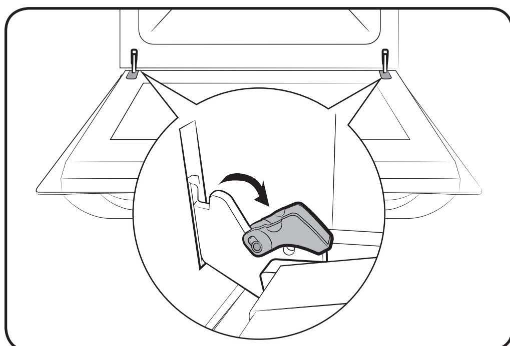
Konserwacja

Drzwiczki

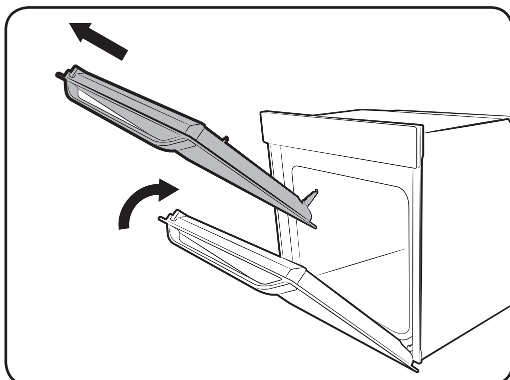
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE

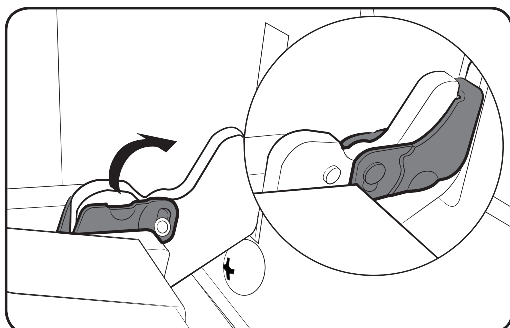
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



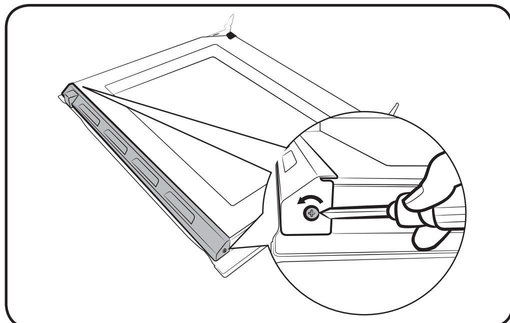
2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



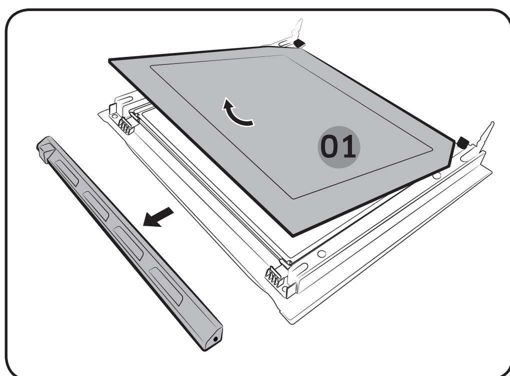
4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

Szyba drzwiczek

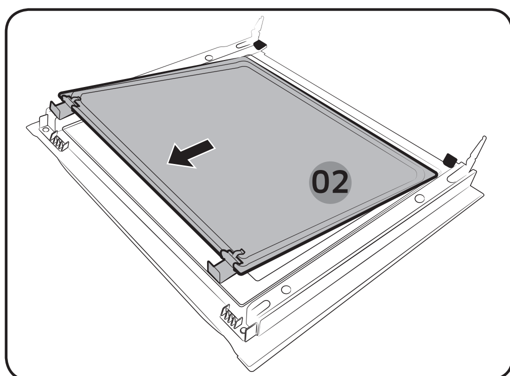
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3-4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



1. Za pomocą śrubokręta odkręć śruby w lewym i prawym rogu.

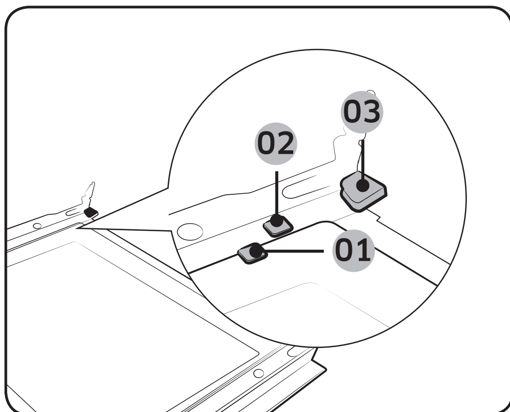


2. Zdejmij osłony w kierunkach wskazanych przez strzałki
3. Wyjmij pierwszą szybę z drzwiczek.



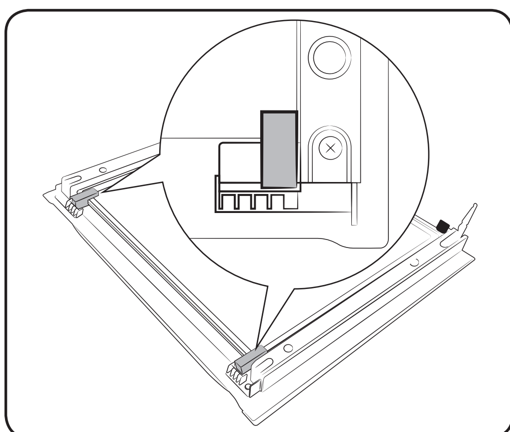
4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
5. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.

Konserwacja



01 Zatrzask mocujący 1
02 Zatrzask mocujący 2
03 Zatrzask mocujący 3

6. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:
   - Włóż szybę 2 między zatrzaski mocujące 1 i 2 oraz szybę 1 na zatrzask mocujący 3 w tej kolejności.

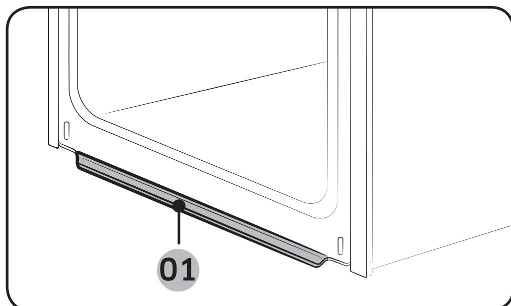


7. Sprawdź, czy gumki szyby są dopasowane i prawidłowo zabezpieczają szybę.
8. Wykonaj kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć wycieków ciepła, upewnij się, że szyby zostały prawidłowo włożone.

Zbiornik na wodę



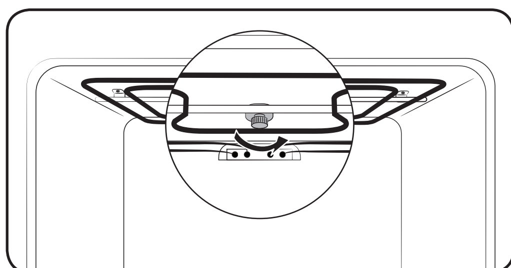
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Należy regularnie opróżniać i czyścić zbiornik wody.

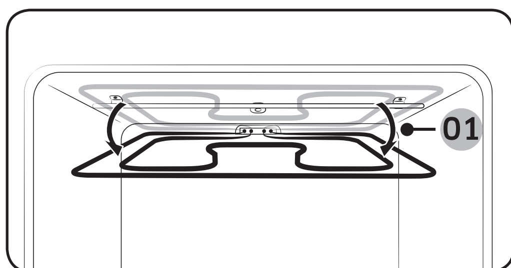
⚠ **OSTRZEŻENIE**

W razie napotkania wycieku ze zbiornika wody, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Sufit (tylko niektóre modele)

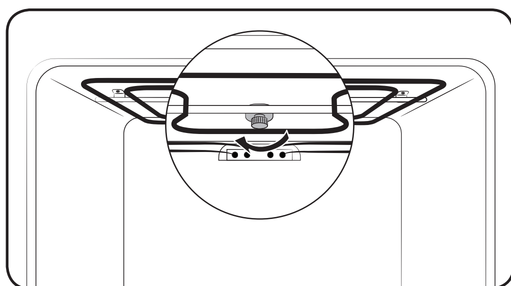


1. Obniż grzałkę. W tym celu obróć okrągłą nakrętkę odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, przytrzymując grzałkę. Grzałka nie jest zdejmowaną częścią. Nie obniżaj grzałki siłą.



01 Około 12º

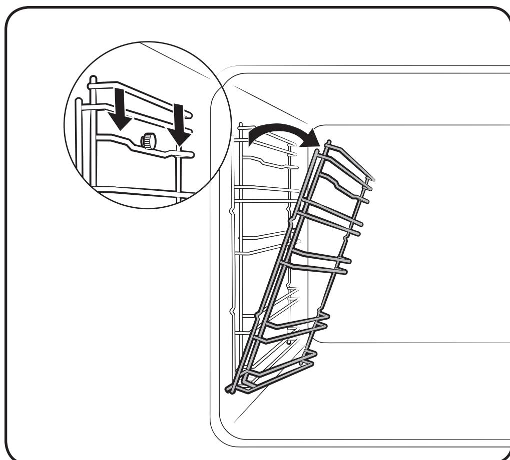
2. Wyczyść sufit piekarnika wodą z mydłem i czystą szmatką.



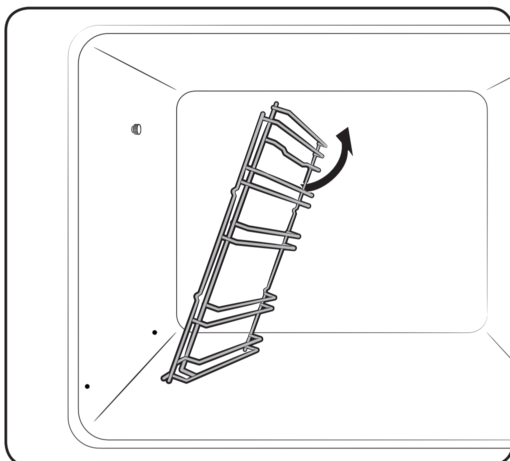
3. Po zakończeniu umieść grzałkę z powrotem na miejscu i obróć okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Konserwacja

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



1. Naciśnij górną krawędź lewej prowadnicy bocznej i opuść ją o około 45º.



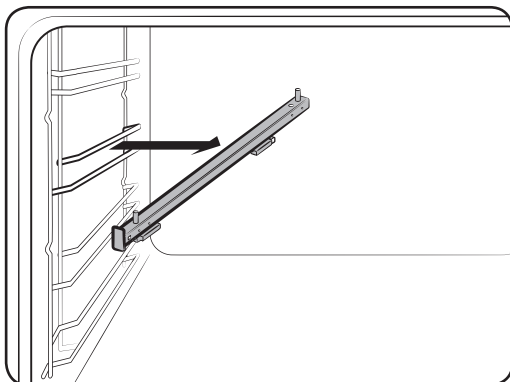
2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.

UWAGA

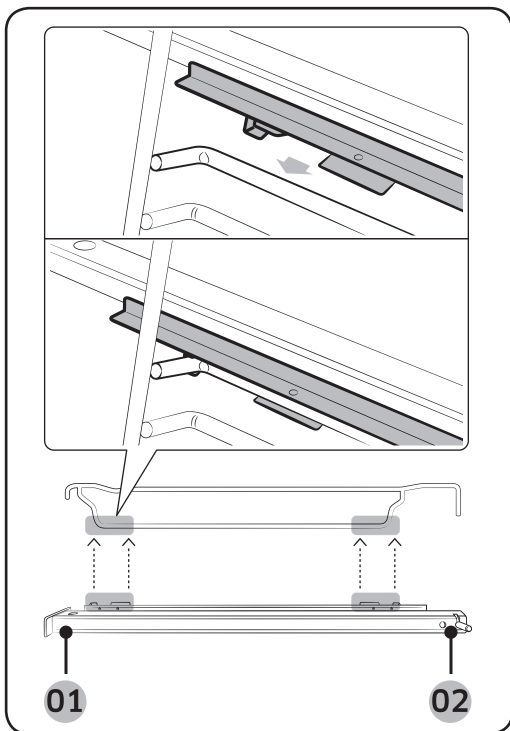
Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

NV73J7740RS_EO_DG68-00614A-02_PL.indd 66 2015-05-18 3:35:43

Prowadnice teleskopowe (tylko niektóre modele)



1. Delikatnie naciśnij górną krawędź prowadnicy na lewej prowadnicy bocznej i zdejmij ją w kierunku wskazanym przez strzałkę.
2. Powtórz powyższą czynność na prawej prowadnicy bocznej, aby zdjąć prawą prowadnicę.
3. Wyczyść lewą i prawą prowadnicę teleskopową, używając wody z mydłem i ściereczki.



01 Przód
02 Tył

4. Po zakończeniu czyszczenia włóż obie prowadnice teleskopowe, wykonując kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.
Upewnij się, że przedni i tylny zacisk prowadnicy są dopasowane do prowadnicy bocznej.

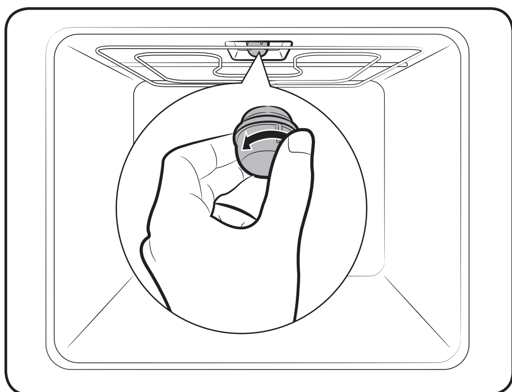
UWAGA

Zalecamy montaż prowadnicy teleskopowej na poziomie 3 prowadnicy bocznej.

Konserwacja

Wymiana

Żarówki



1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek 25-40 W/220-240 V odpornych na temperaturę do 300 °C. Zatwierdzone żarówki można zawsze nabyć w lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
- Podczas obsługi żarówki halogenowej należy zawsze używać suchej szmatki. Ma to na celu ochronę żarówki przed działaniem odcisków palców lub potu, które skraca jej żywotność.

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja	• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	• Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz	• Usuń wilgoć i spróbuj ponownie.
	• Jeśli ustawiono funkcję blokady	• Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego	• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli pieczenie trwa długo	• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie.
	• Jeśli wentylator chłodzący nie działa	• Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	• Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka	• Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	• Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują są resztki jedzenia	• Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	• Jeśli lampa włącza się i wyłącza	• Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. • Możesz włączyć ją ponownie, naciskając przycisk oświetlenia piekarnika.
	• Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia	• Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Piekarnik razi prądem elektrycznym.	• Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
	• Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia	
Skrapla się woda.	• W niektórych przypadkach może występować woda lub para w zależności od przygotowywanego pożywienia. Nie oznacza to awarii produktu.	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się	• Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.	• Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	• Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Piekarnik nie podgrzewa.	• Jeśli drzwiczki są otwarte	• Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie
	• Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo	• Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik.
	• Jeśli został uruchomiony bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej	• Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.

NV73J7740RS_EO_DG68-00614A-02_PL.indd 70 2015-05-18 3:35:44

Problem	Przyczyna	Działanie
Dym wydobywa się podczas pracy.	• Podczas początkowej pracy	• Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika.
	• Jeśli na grzałce jest jedzenie	• Wystudź piekarnik wystarczająco i usuń jedzenie z grzałki.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	• Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury	• Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	• Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy	• Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Nie słyszę wrzenia wody podczas pieczenia parowego.	• Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą grzałki pary.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	• Jeśli w dozowniku wody nie ma wody	• Dolej wody do dozownika i spróbuj ponowie.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	• Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.

Rozwiązywanie problemów

Kody informacyjne

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu pojawi się kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Kod	Znaczenie	Działanie
C-20	Awarie czujników	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/ odczytu EEPROM	
C-70	Problemy związane z parą	
C-72		
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną, a podrzędną płytką drukowaną	
C-F2	Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii moduł Touch IC <-> micom główny lub podrzędny	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. • Poniżej 105 °C – 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin • Od 24 5°C do Maks. – 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV73J7740RS
Indeks wydajności energetycznej (Energy Efficiency Index) na komorę (EEI na komorę)	81,4
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A+
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie konwencjonalnym przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na $_{\text{komorę elektryczną}}$)	0,95 kWh/cykl
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wentylatora przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na $_{\text{komorę elektryczną}}$)	0,70 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)	elektryczność
Ilość na komorę (V)	73 l
Typ piekarnika	Do zabudowy
Ciężar urządzenia (M)	40,8 kg

Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-1 i przepisami nr 65/2014 i 66/2014 Komisji Unii Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Należy zaplanować proces gotowania większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączania piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć kuchenkę około 5–10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu gotowania.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.

Notatki

Notatki

SAMSUNG

ZAPYTNIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00614A-02